

BRATAPFEL-GEBÄCK

Zutaten
(für 8 kleine Törtchen mit 8 cm oder eine Torte mit 26 cm Durchmesser)
Wiener Boden:
4 Eier à 50 g
70 g Zucker
50 g Weizen- oder Dinkelmehl
50 g Speisestärke
40 ml Albaöl (35 g)
1 Prise Salz
Mark ½ Vanilleschote
Abrieb ½ Bio-Zitrone
1 EL Albaöl zum Bestreichen des Springformrandes
Füllung:
100 g Zucker
30 g Rosinen
2 mittlere Äpfel, (ergeben ca. 250 g fein gewürfelte Apfelstücke, ohne Schale)
90 g flüssige Schlagsahne
1 Prise Zimt
6 Blatt Gelatine
500 g Sahne
Zimt zum Bestäuben der Torte

Zubereitung
Zucker, Eier und Gewürze im heißen Wasserbad von Hand aufschlagen, im Anschluss mit dem Rührgerät weiterrühren,bis die Masse kalt ist und sich das Volumen verdoppelt hat.
Mehl und Speisestärke sieben und unter die Masse heben. ZumSchluss Albaöl unterheben. Den Teig auf ein zur Hälfte mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
Backen: ca. 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Nach dem Backen acht kleine Tortenböden mit Dessertringen von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen.
Füllung: Zucker nach und nach in einem Topf schmelzen und mit der Sahne ablöschen. Fein gewürfelte Apfelstücke, Zimt und Rosinen zugeben, auf kleiner Flamme köcheln und dann auskühlen lassen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Sahne steif schlagen.
Gelatine ausdrücken, auf kleiner Flamme auflösen, etwas erkaltete Apfelfüllung hinzugeben und verrühren. Die restliche Apfelmasse unterrühren und zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben.
Die Füllung auf den Böden in den Dessertringen verteilen, einige Stunden kalt stellen oder kurz einfrieren. Auf diese Weise lassen sich die Ringe gut lösen.
Vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Tipp
Das Rezept eignet sich auch für eine 26er Springform.

Nährwertinformation für ein Stück:
479 kcal | 32 g Fett | 7 g Eiweiß | 41 g Kohlenhydrate | 171 mg Cholesterin

Albaöl®